

Quelques idées de repas ...

Votre séjour est unique ... Chez nous, les menus se négocient !

Les formules en résumé ...

Apéro type « Village » - 10 € // Apéro + à la bonne franquette – 22 € /pp

Menu éco = 22 € // Menu familial = 28 € // Menu cochon = 34 €

Tarifs boissons comprises – eaux – vins – café.

Eventuellement, vous pouvez toujours compléter notre offre par vos propres boissons ou bouteilles. Pas de droits de bouchons. // En principe, ce seront des menus uniques servis pour l'ensemble des participants. // Services en plats, sur assiette ou sur buffet à convenir.

Nos tarifs sont garantis mais ils peuvent évoluer avec le temps...
Le tarif de votre groupe sera donc celui repris sur le projet convenu !

Apéro type VILLAGE – 10 euros pp

Prestation de 1 h à 1 h30. Horaires à convenir.

Un moment convivial à partager pour découvrir, notamment, le kir châtaigne
Open bar, à volonté en forme de buffet - Bières et eaux – vins de pays en bouteilles.
Snacking – chips, cacahuètes, toasts, divers...

A la bonne franquette – 22 euros pp

L' apéro + un repas facile et complet pour changer des habitudes...

Dans la continuité de l'apéro village.

Jambon melon – Hot dog ou pain saucisse – Pâtisserie ou Magnum – Café

Des repas ...

Formule éco :

Entrée + plat
ou Plat + dessert

Formule familiale :

Entrée + plat
+ dessert

ENTREES

**Au
choix**

- *Soupe aux oignons doux des Cévennes*
- *Gaspacho et sa duxelle de légumes*
- *Assiettes ou atelier charcuteries*
- *Salade de gésiers, agrémentée d'oignons doux des Cévennes*
- *Quiche lorraine et sa salade verte*
- *Salade de chèvre chaud, épicée au miel de St Roman de Tousque (spécialité)*
- *Œufs mimosa et crudités*
- *Le saumon, façon Bellevue.*

<p>PLATS</p> <p>Au choix</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Assortiments de viandes et poissons à la plancha, buffet d'accompagnement ➤ Paella terre et mer ➤ Suprême de volaille, aux cèpes, pommes grenailles et légumes croquants. ➤ Volaille « Label Rouge » ou saucisses de pays ratatouille, pomme grenaille. ➤ Agneau confit au miel de St Roman de Tousque et thym, écrasé de pommes de terre et accompagnements ➤ Encornets à la Sétoise, riz (Spécialité) ➤ Spaghettis à la bolognaise ➤ Tagliatelles fraîches, crevettes sauce légèrement tomate et piquante, parmesan et coriandre ➤ Travers de pots laqué et sauté de pdt ail persil ➤ Brochettes de poulet mariné, légumes et pommes grenailles rissolées ➤ Pâtes, sauce potimarron et ingrédients secrets. ➤ Ou autre à convenir
---	--

Ou plat en forme de buffet

Le buffet suivant le marché et l'humeur d'Aurélien, notre cuisinier

Plateaux de charcuterie, salades diverses, œufs mimosa, cakes salés, tomates mozza, etc, etc... – Pâtes, Viandes et / ou poissons en froids

<p>DESSERTS</p> <p>Au choix</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ En direct de notre boulangerie, la Sainte Pomme ou gâteaux de Ste Croix Vallée Française ➤ Fruits frais ➤ Fromage blanc ➤ Glaces (magnum) ➤ Mousse au chocolat ➤ Tarte aux citrons ➤ Salade de fruits ➤ Tout simplement un Magnum Almond ➤ Tarte poire chocolat ➤ Tarte aux noix caramélisées ➤ Panacotta ➤ Crème brûlée classique ou pistache ➤ Crumble ➤ 1/2 Pélardon des Cévennes, accompagnements ➤ Au choix d'Aurélien ... souvent sous forme de buffet desserts
--	--

Nota bene

Le Pélardon des Cévennes est un fromage de chèvre en AOP...Il est donc fabriqué dans notre région.

Le miel que vous trouverez dans notre village est récolté à St Roman de Tousque par Sébastien.

L'oignon des Cévennes est un oignon particulièrement doux et, aussi, bien de chez nous.

Notre menu signature

Repas COCHON

Toujours boissons comprises et, le cas échéant, sans droit de bouchons pour vos propres bouteilles.

Minimum de 18 repas adultes facturés.

Personnes hébergées dans le « village », 34 euros // enfants < 14 ans, 22 euros

Personnes non hébergées, 36 euros // enfants 26 euros

En principe, toujours précédé d'un apéro simple et convivial, type apéro village ouvert une heure avant le début de la soirée afin de permettre aux participants de se rassembler... (10 euros /pers.)

Entrées sur buffet

Open bar de charcuteries, découpe sur place.

+ Le saumon en forme de Bellevue et ses œufs Mimosa

+ Soupe à l'oignon doux des Cévennes (AOP) ou le gaspacho et son accompagnement.

Plat

Le(s) cochon(s) à la broche.

Nos porcelets proviennent d'Espagne et sont, en principe, proposés en produit frais.

Nous privilégions des cochons de 10 à 15 kg. Suivant le nombre de convives, nous en cuirons 1 ou 2 deux dans notre belle cheminée intérieure.

Le cochon sera accompagné par des pommes péchées et des pommes caramélisées, à défaut, par une piperade ou une ratatouille

Options : agneau = + 3 euros pp // cochon de lait 8 -10 kg = + 3 euros pp

Plateau de fromages du pays et d'ailleurs ...

Pélardons, Parpaillote et compagnie

Gâteau(x) de Ste Croix Vallée Française

La sainte Pomme (spécialité) // le Framboisier // le gâteau chocolat

A propos de notre repas COCHON

Comme pour tous nos repas, les boissons sont comprises.

Vin, rouge et blanc, de pays en bouteille // café

Pour être réussi, le repas COCHON est soumis à quelques petites règles :

- Horaires à convenir à l'avance ...
- Le cas échéant, l'apéro convivial sera toujours servi entre 18h00 et 20h30
- Le buffet d'entrées sera donc ouvert entre 19h30 et 20h30.
- Le cochon sera quant à lui préparé pour 20h30 // 21h30
- Pour le repas cochon, la grande salle peut accueillir +/- 20 personnes.
- La petite salle peut aussi accueillir 24 convives. Nous pouvons dès lors souvent prévoir une salle pour les adultes et une salle pour les enfants.

- Pour des groupes de 44 à 60 personnes, nous pouvons (en accord avec l'organisateur) prévoir soit du beau temps soit un petit barnum soit une autre disposition de tables...
- Pour des raisons pratiques et de sécurité, dans tous les cas, seul l'avis du village de gîtes sera déterminant quant au placement des tables et de la répartition des convives.
- L'utilisation de la rôtissoire ne sera jamais autorisée pour les séjours en gestion libre.



*La salle, configuration 20 couverts
Capacité == un cochon de 8 - 10 kg à deux cochons de 15 kg soit de 18 à 60 personnes*

Pour le reste, nos **petits déjeuners** sont servis à la française.
Plutôt sucrés, avec viennoiseries, café, cacao et thé. (10 euros pp)

Le cas échéant, un **buffet pique-nique** sera dressé en même temps que le **petit déjeuner**. De quoi faire vos sandwiches, salades composées + yahourts + ½ eau plate + etc ...
Tous les contenants et sacs sont aussi prévus. (20 euros pp)

D'une manière générale, le principe est que nous vous contactons 3 à 4 semaines avant le séjour pour finaliser les repas, les services et les détails... Les menus convenus antérieurement ne seront donc définitivement validés qu'un mois avant votre séjour en tenant compte du marché et des disponibilités en cuisine.

La boulangerie de Ste Croix Vallée Française ouvre ses portes dès 07 h du matin. Fermé le lundi.

Des livraisons de pain sont aussi assurées par la boulangerie Nathanaël de l'Estréchure.

ATTENTION

Pour les groupes en gestion libre, les commandes de pains doivent avoir lieu 48 h avant livraison (7/7).
Elles peuvent nous parvenir par mail ou par téléphone. -- [Voir les produits disponibles](#)

En principe, tous nos repas sont proposés boissons et cafés compris.

Nous ne proposons jamais d'alcool ni de champagne.

Les boissons avant et après repas restent à votre charge

Pas de droits de bouchons pour les bouteilles ou boissons que vous souhaiteriez apporter...

N'hésitez pas à nous appeler à la moindre question...

Jean - réservations, programmes, menus et administration - 04 48 25 00 05
Clara s'occupe des soucis sur place et de l'hébergement - 07 66 41 97 48